Eichel in der Pfanne

Palamut Tava

2 Eichel
1 Teeglas Mehl
1 ½ KL Salz
Zum Braten:
1 Glas Öl

Die Eichel säubern, waschen und das überschüssige Wasser auf einen Papiertuch nehmen. Zuerst der Länge nach und anschliessen der Breite nach jede Eichel in vier Stücke zuschneiden.
Alle Stücke zuerst einsalzen anschliessend in das Teeglas Mehl, das sich ineinem flachen Teller befindet eindunken.
In einer Pfanne Öl erhitzen und beide Seiten der Eichel anbraten.
Mit Zwiebel, Petersilienblätter und Zitronenscheiben verzieren und zu Tisch bringen.

Tipp: Nach dem waschen müssen die Eichel gut getrocknet werden, denn ansonsten spritzt es sehr stark während dem Bratvorgang.